Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

**Ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche**
Académie d'Orléans-Tours

Lycée polyvalent François Rabelais
28, quai Danton
37 500 CHINON
FRANCE

# MARCHES DE FOURNITURES COURANTES ET PRESTATIONS DE SERVICES

# CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

## APPROVISIONNEMENT EN DENREES ALIMENTAIRES

## DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

## D'UN ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT DU SECOND DEGRE

Marché référence :

MA-ALI-1601 à MA-ALI-1607

## TITRE 1 : OBJET DU MARCHE

### ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE :

Le présent cahier des charges concerne les marchés de fournitures de denrées alimentaires pour la cuisine centrale du lycée polyvalent François Rabelais de Chinon.

Ce marché est relatif à l'approvisionnement d'un site unique la cuisine centrale et de son satellite.

Il s'agit de marchés à bons de commande.

Ce marché est divisé en 6 lots distincts :

| LOTS | DESIGNATIONS |
|---|---|
| 1 | Pain et viennoiserie |
| 2 | Viandes et charcuterie (hors volaille) |
| 3 | Viandes et charcuterie de volaille et de lapin |
| 4 | Produits surgelés |
| 5 | Produits laitiers et ovo produits |
| 6 | Epicerie |
| 7 | Fruits et légumes frais |

### ARTICLE 2 : ORGANISATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DU LYCEE :

Le lycée polyvalent François Rabelais produit, via sa cuisine centrale, les repas destinés aux élèves et personnels :

- du lycée François Rabelais de Chinon ;
- du lycée professionnel Joseph Cugnot de Chinon.

### ARTICLE 3 : NORMES ET REGLEMENTATION APPLICABLES :

#### Article 3.1 Généralités :

Le titulaire du marché communiquera, à la demande du pouvoir adjudicateur, l'adresse de l'atelier de préparation ainsi qu'une copie du certificat d'agrément sanitaire de ses entrepôts, visée et certifiée conforme par la Direction départementale de la protection des populations.

Les matières grasses hydrogénées sont interdites lorsqu'elles entrent dans la composition de tous produits alimentaires.

#### Article 3.2 : Règles générales d'hygiène, de sécurité et de qualité :

Les denrées utilisées doivent répondre au triple objectif de qualité hygiénique, nutritionnelle et organoleptique des repas servis.

Les denrées alimentaires proposées doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur et propre à chacune d'entre elles. Les inscriptions et les explications apparaissant sur les produits devront être libellées en langue française.

Elles doivent être conformes :

- aux signes officiels de qualité ;
- aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O.R ou répondant aux mêmes critères ;

- aux règlements de l'Union européenne ;
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (G.E.M.R.C.N).

Le titulaire du marché garantit que les produits sont conformes aux normes de sécurité nationales ou européennes homologuées en vigueur à la date de livraison et qu'ils bénéficient d'un marquage "CE". Cette disposition vaut non seulement pour les normes en vigueur au jour de notification du présent marché mais également pour toutes les nouvelles normes qui deviendraient effectives en cours d'exécution du marché. Le titulaire du marché doit informer le pouvoir adjudicateur de toute modification ou évolution des normes ou réglementations relatives aux produits. A tout moment, le pouvoir adjudicateur peut demander au titulaire au titulaire les pièces garantissant la conformité avec les normes et spécifications techniques en vigueur.

En ce qui concerne la date limite de conservation et date limite d'utilisation optimale des produits, le titulaire s'engage à livrer des produits qui présentent au jour de la livraison une durée de conservation au moins égale aux 2/3 de la durée de vie totale. Pour les viandes sous vides, celle-ci est portée au moins à 10 jours.

Sous la responsabilité du fournisseur, sont exclus des livraisons ou productions jusqu'à guérison, confirmée par un laboratoire agréé, les personnels porteurs de germes de toxi-infections ou maladies telles que les tuberculeux, typhiques, paratyphiques, dysentériques, porteurs de furoncles, eczémas, impétigos, pyodermites diverses, panaris, lésions cutanées infectées.

## ARTICLE 4 : SPECIFICATIONS TECHNIQUES RELATIVES AUX LIVRAISONS ET COMMANDES :

### Article 4.1: Adresses de livraisons :

Les livraisons s'effectueront à l'adresse suivante :

Lycée polyvalent François Rabelais
Cuisine centrale
28, quai Danton
37 500 CHINON

### Article 4.2 : Jours et horaires de livraisons :

Les jours et horaires de livraison sont définis comme suit. Aucun aménagement horaire ne pourra être consenti sans l''accord du pouvoir adjudicateur.

| LOTS | JOURS ET HORAIRES DE LIVRAISONS |
|---|---|
| 1 | Les Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi et Vendredi de 06h00 à 06h30 maximum pour le premier tour, avant 10h00 pour le second tour.<br>A titre exceptionnel, des livraisons pourront être programmées les Samedi et Dimanche. |
| 2 | Les Lundi, Mercredi et Vendredi de 06h00 à 07h45 et de 08h00 à 10h00 maximum. |
| 3 | Les Lundi, Mercredi et Vendredi de 06h00 à 07h45 et de 08h00 à 10h00 maximum. |
| 4 | Les Lundi, Mercredi et Vendredi de 06h00 à 07h45 et de 08h00 à 10h00 maximum. |
| 5 | Les Lundi, Mercredi et Vendredi de 06h00 à 07h45 et de 08h00 à 10h00 maximum. |
| 6 | Les Mercredi et Vendredi de 06h00 à 07h45 et de 08h30 à 10h00 maximum. |
| 7 | Les Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi et Vendredi de 06h00 à 07h45 et de 08h30 à 10h00 maximum.<br>A titre exceptionnel, des livraisons pourront être programmées les Samedi et Dimanche. |

Les livraisons devront être effectuées de préférence sur Rolls consignés, palettes plastique ou caisses plastique empilables et identifiables. Les palettes bois sont à exclure.

Les livraisons sont faites avec des moyens humains et matériels adaptés à la manutention. Elles sont portées et contrôlées sur le lieu de stockage final.

Chaque livraison est accompagnée d'un bon de livraison mentionnant les éléments ci-après :

- identité et adresse du titulaire du marché ;
- date de livraison ;
- référence de la commande ;
- identification et quantité des fournitures livrées ;
- prix unitaires hors taxes des fournitures livrées ;
- prix totaux hors taxes et toutes taxes comprises.

Toutes les livraisons s'entendent franco de port et d'emballage, suivant les indications données lors de la commande

La livraison des produits devra s'effectuer dans les conditions définies par l'arrêté ministériel du 20 Juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments, notamment quant au respect des températures des denrées ainsi livrées.

Le transport des aliments est effectué conformément à la démarche H.A.C.C.P, qui permet de respecter et de maintenir, d'une part, la chaîne du froid et les principes de stockage des produits jusqu'à la remise au consommateur et, d'autre part, les températures de manipulation des produits.

Au cours des opérations de chargement et de déchargement, et tout au long du transport, toutes les précautions d'usage doivent être prises pour que les aliments ne soient ni souillés ni contaminés. Ils ne doivent en aucun cas entrer en contact avec le sol, le plancher ou les agencements susceptibles de les recouvrir lorsqu'ils ne sont pas emballés.

Le titulaire du marché déclare être en conformité avec :

- les réglementations générales et spécifiques relatives à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des produits concernés par le présent marché ;
- le règlement CEE n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- le décret n° 2007-1791 du 19 Décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée (articles R 231-59-1 à R 231-59-7 et R 237-7 du Code rural).

Les référentiels applicables au présent marché sont :

- les normes homologuées françaises, européennes ou internationales ;
- l'utilisation de la méthode H.A.C.C.P ou A.R.M.P.C (analyse des risques et maîtrise des points critiques) ;
- les guides de bonnes pratiques d'hygiène ;
- les labels ou certifications ;
- les documents propres aux prestataires.

En ce qui concerne les véhicules et les moyens logistiques, le titulaire du marché est tenu de disposer des agréments délivrés par les autorités compétentes, nécessaires au transport de marchandises.

## ARTICLE 5 : SPECIFICATIONS TECHNIQUES RELATIVES AU CONDITIONNEMENT ET A L'EMBALLAGE :

L'emballage doit présenter un degré de résistance et de solidité en fonction de la manipulation dont il est susceptible de faire l'objet, tant au cours du transport qu'au moment de son utilisation. Il est en outre hermétique au moment du déchargement et jusqu'aux points de livraison de manière à garantir l'absence de fuite sur le parcours de livraison ou d'acheminement.

Il doit répondre aux exigences de la réglementation en vigueur concernant plus précisément les principes de conservation, de fraîcheur et de préservation contre l'action de la lumière, de la chaleur, de l'air ou tout phénomène capable d'altérer la qualité du produit.

Les étiquettes des produits doivent mentionner, en langue française, les informations suivantes :

- la désignation du produit ;
- l'identification des responsables de la fabrication, du conditionnement et de la commercialisation du produit ;
- la liste des ingrédients ;
- le mode d'emploi ;
- le poids ou la quantité ;
- le nom du pays d'origine ;
- la date limite de consommation (D.L.C) ou date d'utilisation optimale (D.L.U.O) ;
- la température de conservation ;
- la date de fabrication et d'identification des lots sur chaque unité ;
- la date de congélation et le cas échéant, le numéro du lot ;
- si besoin est, la mention « ne pas recongeler après décongélation » ;
- le numéro d'agrément sanitaire pour les produits d'origine animale ;
- l'estampille sanitaire.

Les températures à cœur des produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

## ARTICLE 6 : SPECIFICATIONS TECHNIQUES EN MATIERE DE TRACABILITE :

Le titulaire doit pouvoir justifier de la traçabilité de l'ensemble des produits livrés.

Les produits proposés doivent être pleinement conformes à la législation en vigueur quant à la présence d'organismes génétiquement modifiés.

Les produits issus de l'agriculture biologique proposés doivent disposer du label "AB" inscrit obligatoirement sur les emballages qui garantit le respect du règlement CEE n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Le fournisseur doit disposer des agréments ou attestations réglementairement exigibles pour assurer la distribution de produits biologiques et être en mesure de les fournir sur demande du pouvoir adjudicateur.

## ARTICLE 7 : SPECIFICATIONS RELATIVES A LA RECEPTION :

A chaque de réception ou livraison, les points de contrôles suivants seront systématiquement vérifiés et examinés :

- respect de la commande en ce qui concerne le choix des produits ;
- qualité sanitaire des produits ;
- conditions de livraison ;
- poids ou nombre d'unités livrées en conformité avec la commande.

Les contestations éventuelles doivent être immédiatement mentionnées sur le bon de livraison qui doit être obligatoirement signé avec la mention "sous réserve de contrôle" par le personnel chargé de la réception.

Le bon de livraison sera conservé par le pouvoir adjudicateur et consigné afin d'attester comptablement du service fait.

Au surplus des stipulations décrites au cahier des clauses administratives particulières du présent marché, un contrôle sera effectué par le personnel chargé de la réception, et ce à chaque livraison, et en présence du livreur portant sur les points suivants :

- conformité des horaires de livraison ;
- conformité des quantités ;
- conformité du produit commandé ;
- conformité des températures des produits livrés, le cas échéant ;

- conformité de l'emballage et du conditionnement (sous vide non percé, boîte métallique non cabossée, rouillée...) ;
- propreté du véhicule de livraison ;
- température du caisson du véhicule de livraison ;
- présence d'étiquette et/ou de traçabilité des produits.

Dans le cas d'un refus ou d'une non-conformité des produits livrés à la réception, le titulaire du marché reprendra les produits non conformés sans délai ni attente d'un bon de reprise. Il devra impérativement remplacer les produits non conformes le jour même avant 12h00.

## ARTICLE 8 : MODALITES DE COMMANDE :

### Article 8.1 : Délais :

Les délais de livraison sont fixés à chaque bon de commande. Cependant, pour les produits courants, un délai de livraison maximum est défini pour chacun des lots comme suit :

- lots n°1 et 7: livraison à J+1 ;
- lots n°2, 3 et 6 : livraison à J+5 ;
- lots n°4 et 5 : livraison à J+3 ;

Aucune pré-commande supérieure à 5 jours ne sera tolérée.

Les produits spécifiques qui nécessiteraient un délai de livraison plus long seront indiqués par le fournisseur en annexe de la réponse à la présente consultation.

En cas de rupture d'un produit commandé, le fournisseur devra impérativement, dès la réception de la commande, prévenir la cuisine centrale et proposer un produit de substitution de qualité égal ou supérieur au prix indiqué sur le présent marché.

### Article 8.2 : Traitement dématérialisé des commandes :

La mise en place de cette procédure de traitement des commandes impose au fournisseur de mettre à disposition du pouvoir adjudicateur tout document de commande normalisé (bon de commande pré-rempli chiffré).

# TITRE 2 : QUALITE ATTENDUE DES PRODUITS

Le pouvoir adjudicateur souhaite acquérir des produits de haute qualité.

Seront favorisées dans l'offre du fournisseur :

- au minimum les produits issus de l'agriculture raisonnée (optimisation des doses de pesticides en conservant un rendement élevé – réduction des pesticides jusqu'à 20,00 %) ;
- idéalement les produits issus de l'agriculture intégrée (pratiques agronomiques visant à éviter au maximum les produits phytosanitaires et les engrais chimiques – réduction de 40,00 % à 60,00 %) ;
- les produits d'appellations d'origine contrôlée (A.O.C) ;
- les produits d'appellations d'origine protégée (A.O.P) ;
- les produits portant le label rouge ;
- les produits portant l'indication géographique protégée (I.G.P, label équivalent européen de l'A.O.C) ;

- les spécialités traditionnelles garanties (S.T.G) ayant pour objet de mettre en valeur une composition traditionnelle du produit, ou un mode de production traditionnel ;
- les produits labellisés "commerce équitable".

## TITRE 3 : DESCRIPTIF DES FOURNITURES

Les fiches techniques de chacun des produits mentionnés au détail quantitatif estimatif (D.Q.E) sera remise avec l'offre. Elles devront obligatoirement indiquer la liste des allergènes pour tous les produits transformés.

Tous les produits commandés devront être accompagnés de leur fiche technique, conformément aux prescriptions du G.E.M.R.C.N.

Les produits devront être garantis sans organismes génétiquement modifiés.

### ARTICLE 9 : LOT 1 - PAIN ET VIENNOISERIES :

Ce lot concerne la fourniture de :

- flûtes de 400 grammes ;
- flûtes de 400 grammes biologiques ;
- baguette de 200 grammes ;
- miches individuelles de 100 grammes ;
- pains spéciaux (seigle, noix, campagne...) ;
- viennoiseries dont croissants, pains au chocolat, brioches, pains aux raisins de 50 grammes environ ;
- mini-viennoiseries.

Le pain et la viennoiserie devront être fabriqués de façon artisanale et traditionnelle, le jour de leur consommation.

La pâte sera composée uniquement de levure, eau, sel et farine (sans additif tel qu'adjonction de farine de fève).

La farine sera de qualité, la farine biologique pouvant être ponctuellement utilisée.

S'agissant de l'aspect des pains, la croûte sera dorée et croustillante. La cuisson devra permettre la découpe en machine à pain électrique.

Le pain livré devra être cuit le jour même. Le pain et la viennoiserie ne devront pas avoir subi de congélation. Le pain sera livré en sac papier recyclable, dans des caisses ajourées.
Les miches seront filmées individuellement. Tous les pains tranchés seront filmés.

Pour le portage à domicile, les baguettes sont livrées divisées en 2 (portions de 100 grammes environ) et protégées individuellement.

Il est rappelé que l'article 4.2 du présent document prévoit que la livraison du pain devra être effectuée tous les jours, du Lundi au Vendredi, hors jours fériés. Des livraisons exceptionnelles pourront également être programmées les Samedi et Dimanche.

## ARTICLE 10 : LOT 2 - VIANDES ET CHARCUTERIE (HORS VOLAILLE) :

### Article 10.1 : Généralités :

Dans tous les cas, en application de l'accord interprofessionnel du 17 Février 1998, les viandes livrées doivent mentionner l'origine, la catégorie et le type racial de la bête dont elles sont issues.

Une viande d'origine française et la plus locale possible sera privilégiée.

Au surplus, les conditions suivantes sont imposées :

- le fournisseur indiquera pour la viande livrée, dès lorsqu'il en a connaissance, le mode d'élevage et d'alimentation utilisé ;
- la viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage les lieux de naissance, d'élevage, d'abattage et de transformation, la date de conditionnement, la date limite de consommation ou toute autre indication temporelle nécessaires à la satisfaction des exigences de traçabilité ;
- la fourniture de viandes traitées à l'attendrisseur est formellement exclue.
- les découpes devront être homogènes et correspondre aux grammages précisés sur le bon de commande.

Tous les produits seront livrés dans des caisses PVC. Aucun produit ne devra être posé à même le sol.

### Article 10.2 : Référence des produits à livrer :

Les produits livrés devront être conformes aux spécifications et référentiels techniques ci-dessous mentionnés :

- pour le bœuf : spécification technique n° B1-13-03 du 9 décembre 2003 ;
- pour le veau : spécification technique n° B1-14-05 du 31 mars 2005 ;
- pour l'agneau : spécification technique n° B1-15-05 du 31 mars 2005 ;
- pour le porc : spécification technique n° B1-16-05 du 31 mars 2005.

### Article 10.3 : Spécifications concernant la viande cuite sous vide :

Les exigences consignées au présent article concernent l'ensemble des viandes cuites sous vide aussi bien viandes de boucherie que volailles.

Chaque fiche technique devra préciser au minimum :

- la composition du produit ;
- l'origine du produit, son lieu de transformation ;
- l'ensemble des informations nutritionnelles relatives au produit ;
- le(s) lieu(x) :
  - de naissance ;
  - d'élevage, (mode d'élevage et d'alimentation, si le titulaire du marché en a connaissance) ;
  - d'abattage ;
  - de fabrication des produits.
- l'identification de l'atelier.

Les viandes (hors porc) ne devront pas être cuites ou présentées dans un jus ou fond d'origine porcine. Tout produit ayant une date limite de consommation inférieure à 10 jours francs à la livraison sera refusé.

### Article 10.4 : Spécifications concernant la charcuterie :

Chaque fiche technique devra préciser au minimum :

- la composition du produit ;
- l'origine du produit, son lieu de transformation ;
- l'ensemble des informations nutritionnelles relatives aux produits.

Les saucisses et saucissons entiers seront élaborés dans un boyau naturel. Les merguez ne contiendront aucune matière d'origine porcine.

**ARTICLE 11 : LOT 3 - VIANDES ET CHARCUTERIE DE VOLAILLE ET DE LAPIN :**

L'origine et le mode d'élevage des volailles et lapins devront être renseignés sur la fiche technique. Toute modification de ces informations devra être signalée à la réception de la commande.

Chaque fiche technique devra préciser au minimum :

- l'origine du produit, son lieu de transformation ;
- le mode d'élevage et d'alimentation ;
- l'indication d'un éventuel label qualité.

Les découpes devront être homogènes et correspondre aux grammages précisés sur le bon de commande.

La préférence sera donnée aux produits conditionnés sous vide.

Les charcuteries de volaille devront être exemptes de toutes traces de produits d'origine porcine.

Les spécifications indiquées aux articles 10.3 et 10.4 ci-dessus s'appliquent à ce lot

Tous les produits seront livrés dans des caisses PVC. Aucun produit ne devra être posé à même le sol.

**ARTICLE 12 : LOT 4 - PRODUITS SURGELES :**

Aucun produit ne devra être posé à même le sol.

Article 12.1 : Viandes surgelées :

Pour l'ensemble des viandes brutes ou cuisinées, les abats, les plats cuisinés à base de viande, les charcuteries et entrées chaudes et froides surgelées, chaque fiche technique devra préciser au minimum :

- la composition du produit ;
- les lieux de naissance, d'élevage, d'abattage et de transformation des produits carnés ;
- l'ensemble des informations nutritionnelles relatives aux produits ;
- les conditions de mise en œuvre du produit (décongélation préalable notamment).

Article 12.2 : Produits de la mer surgelés :

Pour l'ensemble des poissons, coquillages et crustacés bruts et l'ensemble des préparations contenant du poisson (plats cuisinés et entrées) surgelés, chaque fiche technique devra préciser au minimum :

- la composition du produit ;
- l'origine du poisson (zone de pêche ou d'élevage), son lieu de découpe et de surgélation ;
- l'ensemble des informations nutritionnelles relatives aux produits ;
- les conditions de mise en œuvre du produit (décongélation préalable notamment).

Tous les produits bruts proposés devront être issus d'une filière "simple congélation" et répondre à la norme A..F.N.O.R NF V45-074.

Article 12.3 : Légumes, aromates et fruits surgelés :

Pour l'ensemble des légumes bruts ou cuisinés, les herbes et aromates ainsi que les fruits surgelés, chaque fiche technique devra préciser au minimum :

- la composition du produit ;
- l'origine du produit, son lieu de transformation et de surgélation ;
- l'ensemble des informations nutritionnelles relatives aux produits ;
- les conditions de mise en œuvre du produit (décongélation préalable notamment).

Article 12.4 : Pâtisseries et préparations sucrées et surgelées :

S'agissant des pâtisseries et desserts surgelés, des glaces et sorbets, les produits proposés seront exempts de gélatine porcine.

Chaque fiche technique devra préciser au minimum :

- la composition du produit ;
- les lieux de transformation et de surgélation ;
- l'ensemble des informations nutritionnelles relatives aux produits ;
- les conditions de mise en œuvre du produit (ex. : décongélation préalable …).

## ARTICLE 13 : LOT 5 - PRODUITS LAITIERS ET OVO PRODUITS :

Aucun produit ne devra être posé à même le sol.

Article 13.1 : Fromages portions, laitages, beurre et ovo produits :

Pour tous les fromages portions et fromages prédécoupés, râpés, tous les laitages natures et aromatisés, les crèmes desserts, le lait, le beurre, la crème, les œufs et ovo produits, chaque fiche technique devra préciser au minimum :

- la composition du produit ;
- l'origine du produit, son lieu de transformation ;
- l'ensemble des informations nutritionnelles relatives aux produits avec la teneur en calcium pour les fromages portions.

Les produits laitiers et desserts ne devront pas contenir de produits d'origine porcine.

Les livraisons de produits ayant une date de consommation inférieure à 15 jours seront refusées.

Article 13.2 :Fromages à la coupe composés de lait de vache, chèvre ou brebis :

Chaque fiche technique devra préciser au minimum :

- la composition du produit ;
- l'origine du produit, son lieu de transformation ;
- l'indication d'un éventuel label qualité.

Le fournisseur devra être en mesure de proposer des fromages affinés.

## ARTICLE 14 : LOT 6 - EPICERIE :

Ce lot concerne les produits d'épicerie sèche, les conserves, les semi-conserves, les compotes, les biscuits et boissons avec ou sans alcool.

Chaque fiche technique devra préciser au minimum :

- la composition du produit ;
- l'origine du produit, son lieu de transformation ;
- l'ensemble des informations nutritionnelles relatives aux produits.

Une liste détaillée des produits longue conservation, portion individuelle pour panier pique-nique est exigée.

Aucun produit ne devra être posé à même le sol.

Les commandes pourront être effectuées, par type de produit, à l'unité.

**ARTICLE 15 : LOT 7 - FRUITS ET LEGUMES :**

La consultation comporte plusieurs lots. Les offres peuvent donc porter sur plusieurs lots, mais toute offre portant sur un lot incomplet sera refusée.

Ainsi, l'allotissement fruits et légumes se décompose comme suit :

- lot n°7-1 : Légumes frais ;
- lot n°7-2 : Fruits frais ;
- lot n°7-3 : Fruits et légumes de 4ème gamme ;
- lot n°7-4 : Légumes de 5ème gamme.

La fourniture, objet de la consultation, devra être conforme :

- à la réglementation générale et spécifique relative à la préparation, au conditionnement, à l'étiquetage et au transport des produits concernés par cette consultation (normes A.F.N.O.R, directive européenne 93/4B...) ;
- aux préconisations du G.E.M.R.C.N.

Les produits livrés seront constitués en lots homogènes, d'une seule variété et les fruits seront d'un même calibre. Ils devront correspondre à la 1ère catégorie prévue par les normes européennes.

Les fournitures de production locale ne disposant pas de label 1ère catégorie pourront être assimilées aux produits de 1ère catégorie, après accord entre le titulaire du marché et le pouvoir adjudicateur.

Les étiquettes portées sur les emballages des denrées normalisées seront d'origine, sans aucune rectification ni surcharge, de couleur verte pour la catégorie 1.

Le fournisseur s'engagera à fournir lors de la réponse à cette offre, les certificats attestant de l'origine biologique des produits.

Aucun produit ne devra être posé à même le sol.

Les produits devront être à maturité correspondant à la date de consommation précisée lors de la commande.

Les commandes pourront être effectuées, par type de produit, à l'unité.

L'offre précisera la saisonnalité des récoltes, pour exclure tout produit ayant subi un stockage excessif en enceinte réfrigérée.

## TITRE 4 : TEST PRODUIT ET ECHANTILLONNAGE

Certains produits identifiés dans la liste des échantillons ci-dessous, feront l'objet d'une dégustation visant à :

- contrôler la conformité des produits aux spécifications du cahier des charges ;
- procéder à un examen comparatif des offres ;

D'autres échantillons peuvent être demandés en cas de besoin. Ceux-ci sont mentionnés et identifiés sur les bordereaux de prix unitaires (B.P.U).Les dates et heures de livraison de ces derniers ne sont en aucun cas négociables.

Liste des échantillons :

| Lot | Désignation | Quantités |
|---|---|---|
| ***1*** | ***PAIN ET VIENNOISERIES***<br>***Attention livraison le jour de la dégustation*** | |
| | Flûte ou parisien biologique de 400 gr | 2 unités |
| | Petit pain individuel biologique de 40 à 50 gr de forme allongée | 5 unités |
| | Petit pain individuel de 40 à 50 gr de forme allongés | 5 unités |
| | Baguette biologique de 200 à 250 gr | 2 unités |

| | | |
|---|---|---|
| ***2*** | ***VIANDES ET CHARCUTERIE (HORS VOLLAILLE)*** | |
| | Emincés de jeunes bovins 1ère catégorie à poêler découpe couteau +/- 20gr conditionnement sous vide 2 à 4 kg environ | 200 grammes |
| | Emincé de veau à poêler découpe couteau +/- 30gr conditionnement sous vide 2 à 4 kg environ | 200 grammes |
| | Emincé à poêler découpe couteau +/- 30gr sous vide poche de 2 kg | 200 grammes |
| | Pâté de campagne supérieur | 200 grammes |

| | | |
|---|---|---|
| ***3*** | ***VIANDES ET CHARCUTERIE DE VOLAILLE ET DE LAPIN*** | |
| | Emincés couteau de filet 15/25 gr | 200 grammes |
| | Lapin émincé couteau sans os +/- 25 gr | 200 grammes |
| | Canard aiguillette +/- 40gr | 200 grammes |
| | Rôti de dinde cuit 100 % filet | 200 grammes |

| | | |
|---|---|---|
| ***4*** | ***PRODUITS SURGELES*** | |
| | Haricots verts extra fin sac de 2,5 kg | 200 grammes |
| | Feuilleté jambon fromage 70 gr | 2 pièces |
| | Saumon pavé frais sans arête portion de 150 gr | 2 pièces |
| | Tarte pommes normandes 750 gr pré découpée par 10 | 1 pièce |

| | | |
|---|---|---|
| ***5*** | ***PRODUITS LAITIERS ET OVO PRODUITS*** | |
| | Fromage blanc nature bio 20 % de matières grasses 100 gr | 4 pièces |
| | Yaourt bio nature type les 2 vaches 115 gr | 4 pièces |
| | Crème d'emmental fondu 500 gr | 1 pièce |
| | Bûche St Maure de Touraine A.O.P 45 % de matières grasses 250 gr environ | 1 pièce |

| | | |
|---|---|---|
| ***6*** | ***EPICERIE*** | |
| | Riz long bio U.S pré traité en sac de 5 kg | 100 grammes |
| | Penne qualité supérieure parfaite tenue en cuisson sac de 5 kg | 100 grammes |
| | Semoule de blé couscous grain moyen en sac de 5 kg | 100 grammes |
| | Préparation de fruit a base de cerises 22 % en seau de 2.4 kg | 100 grammes |
| | Préparation de fruit à base de jus de citron 1,8 % en seau de 2,2 kg | 100 grammes |

| | | |
|---|---|---|
| ***7*** | ***FRUITS ET LEGUMES*** | |
| | Pomme de terre lamelle cru blanchie | 1 kilogramme |
| | Pomme de terre cube 5 G cuite sous vide | 1 kilogramme |
| | Pomme de terre en gratin dauphinois en poche de 2 kg | 1 kilogramme |
| | Betterave cube bio 5 G cuite sous vide | 2 kilogramme |
| | Salade de fruits de saison en seau de 5,5 kg | 1 kilogramme |

## TITRE 5 : SUIVI COMMERCIAL

Un suivi commercial devra être assuré par le titulaire du marché après prise de rendez-vous au préalable.

Ce dernier s'engage également à répondre à toute question du pouvoir adjudicateur relative aux conditions d'exécution du marché ainsi qu'aux caractéristiques techniques des produits référencés au marché.

## TITRE 6 : DEMARCHE ENVIRONNEMENTALE

### ARTICLE 16 : APPROVISIONNEMENT :

Les candidats privilégieront un approvisionnement de proximité pour limiter le bilan carbone. Celui-ci devra être indiqué à la présente consultation.

### ARTICLE 17 : LIVRAISON :

Les livraisons devront être effectuées de préférence sur Rolls ou palette PVC.

Un schéma d'accès à la cuisine centrale sera fourni par le pouvoir adjudicateur au démarrage du marché, afin de limiter les manœuvres sur la voie publique et dans l'enceinte de l'établissement.

### ARTICLE 18 : DECHETS :

Les suremballages seront limités et les conditionnements seront proposés sous différent format pour réduire les volumes de déchets.

Toute action de récupération ou recyclage des déchets devra être précisée par le fournisseur dans son mémoire technique.

## TITRE 7 : PENALITES D'EXECUTION DES MARCHES

### ARTICLE 19 : PENALITES POUR RETARD HORAIRES DE LIVRAISON :

Des pénalités pourront être attribuées au fournisseur par la collectivité sans mise en demeure préalable en cas de non-respect des horaires de livraisons selon les modalités suivantes :

- retard inférieur à 2 heures : 2,00 % du montant du bon de commande concerné par le retard ;
- retard supérieur à 2 heures : 5,00 % du montant du bon de commande concerné par le retard.

### ARTICLE 20 : PENALITES POUR INDISPONIBILITE :

En cas d'indisponibilité permanente sur un ou plusieurs produits référencé au présent marché et en l'absence de proposition de produits de substitution, une dénonciation totale du marché pourra être ordonnée par le pouvoir adjudicateur.

Date, cachet et signature du candidat.